





Placki z kalarepy

 ewaeu.

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

duża kalarepa - 500 g

czerwona papryka - 1 szt.

jajka - 2 szt.

mąka żytnia pełnoziarnista - 3 łyżka

mleko - 100 ml

pieprz młotkowany z kolendrą - 1/2 łyżeczka

zioła prowansalskie - 1 łyżka

sól - do smaku

olej z awokado do smażenia -

śmietana 18 % - 200 ml

majonez - 2 łyżka

czosnek przeciśnięty przez praszkę - 2 ząbek

sok z cytryny - 1 łyżka

sól - do smaku

siekany koperek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Sposób przygotowania

1.

Kalarepę umyć, obrać i zetrzeć na tarce do warzyw (w zapalki). Paprykę umyć , pozbawić nasion , zetrzeć tak samo jak kalarepę. Dodać jajka, mleko, mąkę , przyprawę. Wymieszać i smażyć na oleju na złoty kolor. Podawać z sosem czosnkowym (składniki sosu wymieszać) i koperkiem. Smacznego.